

Project Number: 2019-1-DE02-KA204-006113
Activity: Cultural heritage in Europe – Traditional Cooking

Author	Volkshochschule Olching e.V. – Celia and Sigi Dierl
--------	---

Easter Nest or Easter Bread

<https://www.youtube.com/watch?v=KpTtTEYaC-s>



Put the pastry flour in a bowl. Make a hollow in the middle of it. Crumble Yeast in the hollow and mix it with a teaspoon of sugar, a little milk and a little flour. With a kitchen towel cover the bowl and let it rise in a warm place for 15 minutes.

Melt the butter. Stir the remaining milk, eggs, salt, sugar, lemon zest and anise.

Add this mixture to the batter, add the melted, slightly cooled butter and knead to a smooth, firm dough. Beat dough until it bubbles and begins to detach from the bottom of the bowl. Two-thirds of the dough can be used for the lower pigtail and one third for the overhead garland.

For the lower pigtail (two-third), the dough is divided into four equal parts. Form each piece of dough into a roll of 50 cm length. Weave the four rolls of dough into a pigtail. Designate strands from left to right with the Number 1, 2,3 and 4. Loop now strand 1 over strand 2 and strand 4 under strands 3 and again on strand 1. Start over again with the left strand and name it as number 1. Continue working until you have braided the ponytail so continuously.

Remove 50 g of dough from the remaining third of dough. Form two strands of 50 cm length and turn it around each other into a garland.

Grease a baking sheet with margarine. Put the big pigtail as a ring on the plate.

Brush its endings with beaten egg yolk and press it together. Brush the surface of the pigtail with egg yolk and place the garland on it. Stuck Endings together with egg yolk. Roll the remaining dough rest into a thin rope. Divide it in pieces of 6 cm. Form it as a star and put the „spiderweb “on top of the woven wreath and press it down slightly. Cover The wreath with a linen cloth and let rise for 20 minutes. Rush wreath with egg yolk and sprinkle with coarse sugar.

Bake on the bottom rail of the preheated oven.

Baking time 20-30 minutes. Electric oven 220 degrees. You'll get about 16 pieces.

If wished, you can arrange cooked coloured eggs in the middle of the wreath.

German

Easter Nest or Easter Bread

<p>Zutaten:</p> <p>Teig</p> <p>500 g Mehl 35 g Hefe 1 Teelöffel Zucker 200 ccm Milch 100 g Butter 2 Eier ½ Teelöffel Salz 80 g Zucker Abgeriebene Schale einer halben Zitrone ½ Teelöffel Anis</p> <p>Arbeitszeit: 45 Minuten</p>	<p>Zum bestreuen: 40 g Hagelzucker</p> <p>Zum Bestreichen 1 Eigelb</p> <p>In den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene schieben</p> <p>Backzeit 20-30 Minuten. Elektroherd 220 Grad. Ergibt 16 Stück.</p> <p>Wenn gewünscht, kann man gekocht und gefärbt Eier in der Mitte der Kranz legen.</p>
<p>Zubereitung:</p> <p>Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe reinbröckeln. Mit einem Teelöffel Zucker, etwas Milch und etwas Mehl zum Vorteig verrühren. Mit einem Küchentuch bedeckt 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.</p> <p>Butter zerlassen. Restliche Milch, Eier, Salz, Zucker, Zitronenschale und Anis reinrühren.</p> <p>Diese Mischung zu dem Vorteig geben, die zerlassene, etwas abgekühlte Butter zugeben und alles zu einem glatten, festen Teig kneten. Teig schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselboden zu lösen beginnt. Zwei Drittel des Teiges werden für den unteren Zopf verwendet und ein Drittel für die obenliegende Girlande.</p> <p>Für den unteren Zopf wird der Teig in vier gleiche Teile geteilt. Jedes Teigstück zu einer Rolle von 50 cm Länge formen. Die vier Teigrollen zu einem Viererzopf flechten.</p> <p>Bezeichnen Sie dazu die Stränge von Links nach rechts mit den Nummern 1, 2, 3 und 4.</p> <p>Schlingen Sie nun Strang 1 über Strang 2 und den Strang 4 unter Strang 3 und wieder über Strang 1.</p> <p>Fangen Sie immer wieder mit dem linken Strang an und bezeichnen Sie ihn als Nummer 1. Arbeiten Sie so fortlaufend weiter, bis Sie den Zopf geflochten haben.</p> <p>Von den übrigen Teig Drittel 50 g Teig abnehmen und beiseite legen. Aus dem restlichen Teig formen Sie 2 Stränge von 50 cm Länge und drehen Sie diese umeinander zu einer Girlande.</p>	

Ein Backblech mit Margarine einfetten. Viererzopf als Ring auf das Blech legen.

Enden mit verquirltem Eigelb bestreichen und aneinandersetzen.

Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen und die Girlande darauf legen. Enden mit Eigelb zusammenkleben.

Den zurückgelegt Teig Rest zu einem dünnen Strang rollen. Davon 6 cm lange Stücke abteilen. Sternförmig übereinander legen und die Mitte fest andrücken.

Diese „Spinne“ auf die aneinandergesetzten Kranzenden legen und etwas andrücken.

Den Kranz mit einem Leinentuch zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Kranz mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

